

Prix-Fixe Menu

Assorted Appetizers
小前菜盛り合わせ

Please choose one from the following
～下記より1品お選びください～

New Otani's Traditional Double Beef Consommé Soup
ニューオータニ伝統のダブルコンソメ

Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes
完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ

Carbonara with Wood-fire Seared Bacon
薪炙りベーコンのカルボナーラ

Pescatore
海の幸のペスカトーレ

Creamy Sea Urchin
ウニのクリームパスタ

All pasta dishes use fresh handmade tonnarelli.
麺は生麺の「トンナレリ」を使用しています

Please choose one from the following
～下記より1品お選びください～

Fish of the Day
産地直送の本日のお魚料理

Grilled or Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce +JPY3,000
オマール海老の“グリル”又は“ポワレ”
シェリーソース +¥3,000

Please choose one from the following
～下記より1品お選びください～

Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork
銘柄豚の縄文グリル

Charcoal and Wood-fire Grilled or Roast "Date" Chicken
with Morel Sauce
伊達鶏の“縄文グリル”又は“ロースト”
モリーユソース

Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb
仔羊の縄文グリル

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef +JPY2,000
国産牛フィレ肉縄文グリル + ¥2,000

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu +JPY6,000
和牛フィレ肉縄文グリル + ¥6,000

Charcoal and Wood-fire Grilled T-bone Steak +JPY4,500
【minimum order : 2 persons】
Tボーンの縄文グリル + ¥4,500
【お二人様でご注文いただけます】

Please choose one from the following
～下記より1品お選びください～

Seasonal Fruit Coupe
季節のフルーツのクーブ仕立て

Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream
イタリア伝統のティラミス、パンナコッタ、アイスクリームの盛り合わせ

Smoky Baked Apple à la Mode
薫香を纏った焼きリンゴ アップルパイのイメージで

Confectionery, Coffee or Tea
小菓子とコーヒー 又は 紅茶